REX
Electrolux

FORNI ELETTRICI

FMQ 090
FMS 090

Questo libretto è stampatp su carta ecologica
a salvaguardia dell'ambiente

Prodotto REX Electrolux
raccomandato dal WWF

356796205

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- **Al momento dell'apertura della porta del forno, durante la fase di cottura o al termine della stessa, porre attenzione al flusso di aria calda che fuoriesce dal forno.**
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- Le parti di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO" o "SPENTO**".
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

Imballo

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Descrizione del forno	3
Descrizione dei comandi	4
Programmatore elettronico	5
Come comportarsi al primo utilizzo	7
Consigli sull'uso del forno	7
Consigli pratici	8
Tabelle di cottura	9
Pulizia e manutenzione	11
Come comportarsi se qualcosa non funziona	12
Assistenza tecnica e ricambi	12
Condizioni di garanzia	12

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	13
Installazione	13
Collegamento elettrico	14

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)
  e successive modificazioni.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

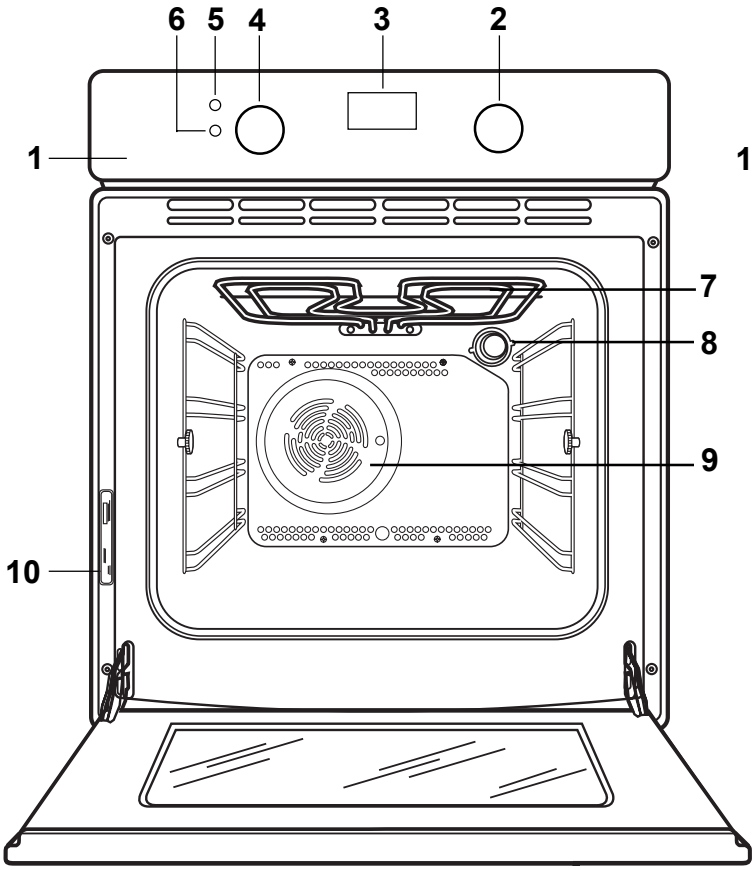
Consigli utili e suggerimenti

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

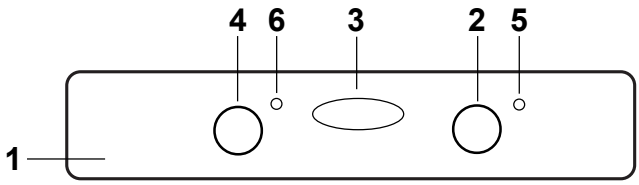
Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

Descrizione del forno

Mod. FMQ 090



Mod. FMS 090



1. Pannello dei comandi
2. Manopola del selettore
3. Programmatore elettronico
4. Manopola del termostato
5. Spia di funzionamento generale
6. Spia del termostato
7. Grill
8. Lampada del forno
9. Ventola
10. Targhetta di identificazione del forno

Descrizione dei comandi

Il selettore (Fig. 1)

Questo comando Vi permette di scegliere come cuocere le pietanze. I simboli presenti sulla manopola del selettore significano che:

0 il forno é spento;

si accende la lampada del forno, ma il forno non si riscalda;

il forno emette calore dall'alto e dal basso ("cottura tradizionale");

il forno emette calore solo dall'alto;

Il forno emette calore solo dal basso;

entra in funzione il "grill semplice": il forno emette calore solo dall'alto, consentendo di grigliare la superficie delle pietanze;

entra in funzione il “grill doppio”, con cui si ottiene il massimo del calore disponibile per la grigliatura;

cottura con grill ventilato, ottenuta grazie al funzionamento alternato del grill e della ventola.

1 2

funzione 1: la ventola fa circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati. Il termostato del forno non è in funzione.

1 2

funzione 2: entra in funzione la ventola del forno: il calore proviene dalla zona posteriore del forno, consentendo la cottura ventilata. Per ottenere questa funzione di cottura, è necessario attivare il termostato del forno e selezionare la temperatura desiderata.

il forno emette calore dal basso e dall'alto (grill) e la ventola del forno si mette in funzione.

Ruotando la manopola su questi simboli, otterrete la funzione desiderata.

La spia di funzionamento generale

La spia di funzionamento generale si accende quando la manopola del selettore viene ruotata su una funzione.

Il termostato (Fig. 2)

Ruotando la manopola del termostato, potete scegliere la temperatura per cuocere le Vostre pietanze (tra 50°C e MAX).

La spia del termostato (°C)

La spia del termostato si accende per indicare che il forno si sta riscaldando. Quando la temperatura del forno raggiunge il livello scelto con il termostato, la spia si spegne.

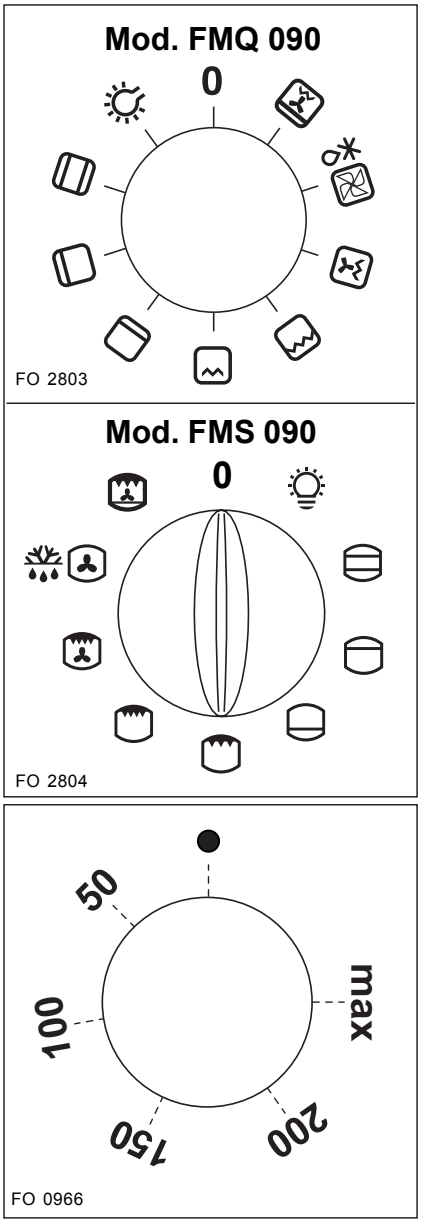


Fig. 1

Fig. 2

Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere sempre stabile la temperatura.

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento del forno, alcuni modelli sono dotati di un dispositivo di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l’alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Ventilatore di raffreddamento

Alcuni modelli sono dotati di un ventilatore, per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l’impugnatura della porta del forno.

Il ventilatore si aziona automaticamente circa 10 minuti dopo l'inizio della cottura. Durante il suo funzionamento, un flusso d'aria calda fuoriesce dalla fessura posta sotto il pannello comandi.

Per evitare pericolosi surriscaldamenti, questo ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**

Programmatore elettronico

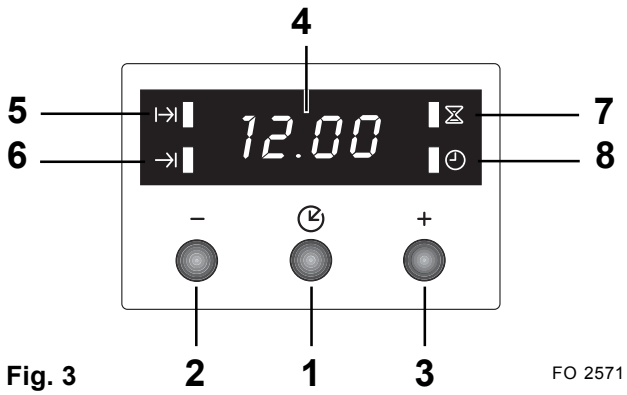
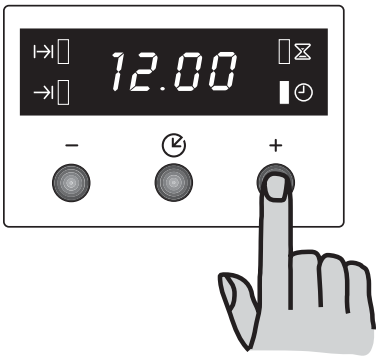


Fig. 3 FO 2571

1. Tasto per la selezione delle funzioni
2. Tasto "–"
3. Tasto "+"
4. Display
5. Spia indicante la funzione "Durata di cottura" |→|
6. Spia indicante la funzione "Fine cottura" →|
7. Spia indicante la funzione "Contaminuti"
8. Spia indicante la funzione "Ora corrente"

Il forno funziona solo se è stata impostata l'ora.
Inoltre, il forno può essere usato anche manualmente, cioè senza alcuna programmazione.

Impostazione dell'ora corrente



Nell'istante in cui l'apparecchiatura viene collegata elettricamente o dopo un'interruzione della corrente, la spia "Ora corrente" lampeggia.

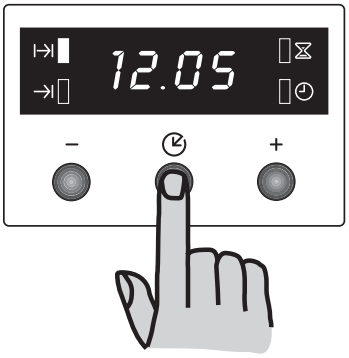
Per impostare l'ora:

1. premete i tasti "+" o "–".
2. Quando appare la corretta impostazione, attendete 5 secondi: la spia "Ora corrente" si spegnerà e sul display verrà visualizzata l'ora impostata.

Per modificare l'ora:

1. premete ripetutamente il tasto per selezionare la funzione "Ora corrente". La spia corrispondente comincia a lampeggiare. Quindi, procedete come descritto sopra.
   L'ora può essere modificata soltanto se non sono state impostate funzioni automatiche ("Durata" |→| oppure "Fine" →|).

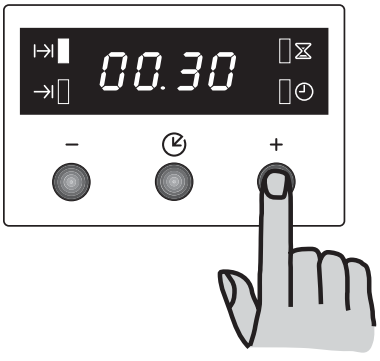
Funzione "Durata di cottura" |→|



E' possibile iniziare immediatamente la cottura e programmare automaticamente la durata. Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, premete ripetutamente il tasto per selezionare la funzione "Durata di cottura". La spia corrispondente |→| comincia a lampeggiare. Quindi, procedete come di seguito descritto:

Per impostare la durata di cottura:

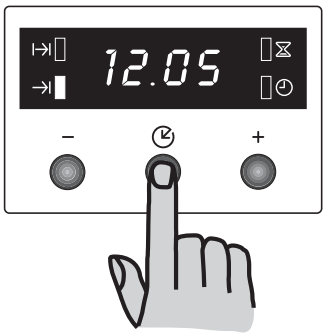
1. premete i tasti "+" o "–".
2. Quando appare la durata di cottura desiderata, attendete 5 secondi: la spia "Durata di cottura" |→| rimarrà accesa e sul display apparirà l'ora corrente.
3. Al termine del periodo di tempo impostato, la spia comincerà a lampeggiare, il forno si spegnerà automaticamente ed un segnale acustico entrerà in funzione. Ruotate la manopola del forno e quella del termostato sullo zero.
   Per interrompere il segnale acustico premete un tasto qualsiasi. **Attenzione!** Con questa operazione, si ripristina automaticamente il funzionamento del forno: pertanto, al termine della cottura, ricordatevi di riportate la manopola del forno e quella del termostato sullo zero.



Per cancellare il tempo di cottura:

1. premete ripetutamente il tasto per selezionare la funzione "Durata di cottura". La spia corrispondente |→| lampeggia e sul display appare il tempo di cottura rimanente.
2. Premete il tasto "–" finchè sul display appaiono le cifre "0:00". Dopo 5 secondi la spia si spegne e sul display appare l'ora corrente.

Funzione “Fine cottura” →|



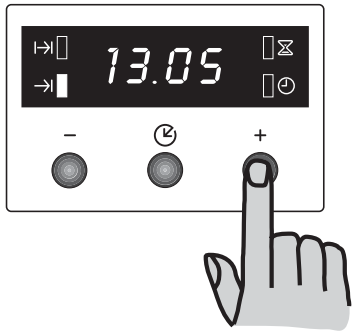
E' possibile iniziare immediatamente la cottura e programmare automaticamente l’ora di fine cottura. Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, premete ripetutamente il tasto ⏲ per selezionare la funzione “Fine cottura”. La spia corrispondente →| comincia a lampeggiare. Quindi, procedete come di seguito descritto:

Per impostare l’ora di fine cottura:

1. premete i tasti “+” o “–”.
2. Quando appare l'ora di fine cottura desiderata, attendete 5 secondi: la spia “Fine cottura” →| rimarrà accesa e sul display apparirà l’ora corrente.
3. Al termine del periodo di tempo impostato, la spia comincerà a lampeggiare, il forno si spegnerà automaticamente ed un segnale acustico entrerà in funzione. Ruotate la manopola del forno e quella del termostato sullo zero. Per interrompere il segnale acustico premete un tasto qualsiasi. **Attenzione!** Con questa operazione, si ripristina automaticamente il funzionamento del forno: pertanto, al termine della cottura, ricordatevi di riportate la manopola del forno e quella del termostato sullo zero.

Per cancellare l’ora di fine cottura:

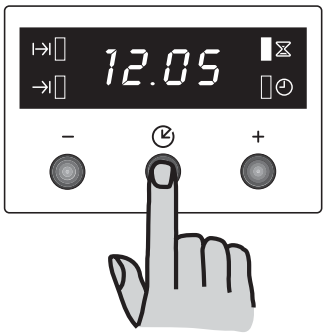
1. premete ripetutamente il tasto ⏲ per selezionare la funzione “Fine cottura”. La spia corrispondente →| lampeggia e sul display appare l’ora di fine cottura impostata.
2. Premete il tasto “–” finchè sul display appare l’ora corrente. Il programmatore emette un bip e la spia si spegne.



Funzione “Durata” |→| e “Fine cottura” →| combinate

Le funzioni “Durata” e “Fine” possono essere utilizzate insieme per accendere e spegnere automaticamente il forno in un secondo momento.

1. Con la funzione “Durata di cottura” |→| (procedete come descritto nel paragrafo “Funzione Durata di cottura”) impostate il tempo di cottura. Quindi, premete il tasto ⏲: sul display apparirà l'ora appena impostata.
2. Con la funzione “Fine cottura” →| (procedete come descritto nel paragrafo “Funzione fine cottura”) impostate l’ora di fine cottura desiderata. Le spie corrispondenti rimangono accese e sul display appare l’ora corrente. Il forno si accenderà e si spegnerà automaticamente a seconda dei tempi impostati.



Funzione “Contaminuti” ⧖

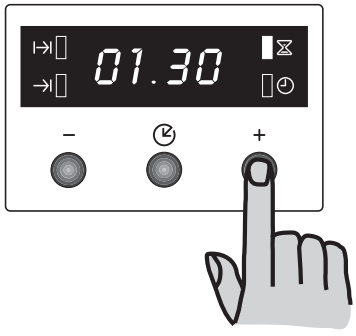
Il contaminuti emette un segnale acustico al termine del periodo impostato, ma **non interrompe la cottura**.

Per impostare il contaminuti:

1. premete ripetutamente il tasto ⏲ per selezionare la funzione “Contaminuti”. La spia corrispondente ⧖ comincia a lampeggiare.
2. Quindi, usate i tasti “+” o “–” (tempo massimo: 2 ore e 30 minuti).
3. Quando appare la corretta impostazione, attendete 5 secondi: la spia “Contaminuti” ⧖ rimarrà accesa e sul display apparirà l’ora corrente.
4. Al termine del periodo di tempo impostato, la spia comincerà a lampeggiare ed un segnale acustico entrerà in funzione. Per interrompere il segnale acustico premete un tasto qualsiasi.

Per cancellare l’impostazione del contaminuti:

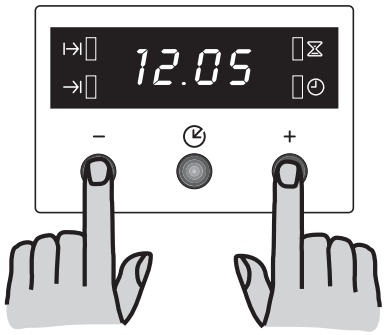
1. premete ripetutamente il tasto ⏲ per selezionare la funzione “Contaminuti”. La spia corrispondente ⧖ lampeggia e sul display appare il tempo rimanente.
2. Premete il tasto “–” finchè sul display appaiono le cifre “0:00”. Dopo 5 secondi la spia si spegne e sul display appare l’ora corrente.



Come spegnere il display

1. Tenete premuti contemporaneamente due o tre tasti per circa 5 secondi. Il display si spegnerà.
2. Per accendere nuovamente il display, premere un tasto qualsiasi.

Il display può essere spento solo se non sono impostate altre funzioni.



Come comportarsi al primo utilizzo

Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno **a vuoto** per eliminare eventuali cattivi odori causati dall'isolamento termico a dai residui della fabbricazione.
Alla prima accensione del forno:

a) regolate il termostato sulla posizione MAX;
b) portate il selettore sul simbolo - ;
c) riscaldate il forno VUOTO per circa 45 minuti;
d) arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.
Trascorsi i 45 minuti, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

Per aprire la porta del forno impugnate sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 4).

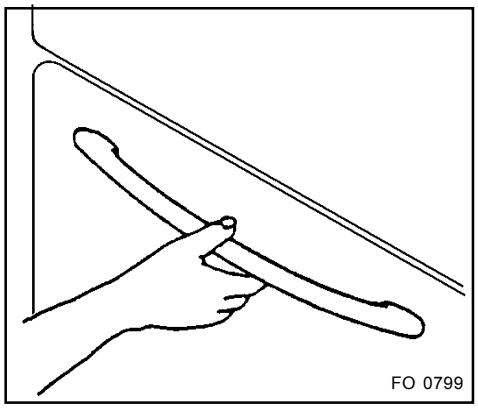


Fig. 4

Consigli sull'uso del forno

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Il forno cuoce a temperature che vanno dai 50 ai 230 gradi. Perciò, **usate recipienti capaci di resistere a queste temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).
- Questo forno è dotato di un esclusivo sistema di cottura che genera una circolazione naturale dell'aria ed il recupero continuo dei vapori di cottura.
  Ciò consente di cucinare in un ambiente costantemente umido mantenendo i cibi morbidi all'interno e croccanti all'esterno. Inoltre, i tempi di cottura e i consumi di energia sono ridotti al minimo.
  Durante la cottura può essere generato del vapore il quale fuoriesce all'apertura della porta. Questo fenomeno è del tutto naturale.
  Al momento dell'apertura della porta del forno, durante la fase di cottura o al termine della stessa, porre attenzione al flusso di aria calda che fuoriesce dal forno.
- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno né ricopritelo con pellicole di alluminio mentre state cuocendo,** perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.

Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa

Le guide del forno (Fig. 5)

Le pareti laterali del forno sono dotate di apposite **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

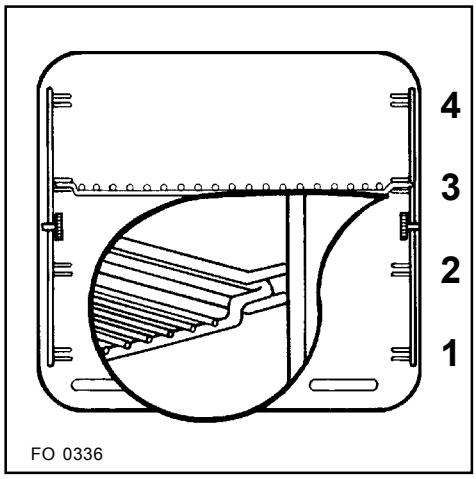


Fig. 5

Fate attenzione ad inserire e ad estrarre la griglia e la leccarda dal forno per non danneggiare le parti smaltate del forno.

Consigli pratici

Cottura tradizionale

Posizionate la manopola del selettore sul simbolo (a seconda dei modelli:) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
In questo modo il calore proviene sia dall'alto che dal basso, e la pietanza viene cucinata in modo uniforme.

 - : Il calore proviene solo dall'alto. Questa funzione può essere utilizzata per ultimare la cottura di una pietanza oppure per riscaldare la zona superiore di una pietanza. Regolate l'altezza della griglia con le apposite guide più in alto (Fig. 5).

 - : Il calore proviene solo dal basso. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare la zona inferiore di una pietanza. Regolate l'altezza della griglia con le apposite guide più in basso (Fig. 5).

Cottura al grill

Puntate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) ("grill semplice") o sul simbolo (a seconda dei modelli: -) ("grill doppio") e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
Regolando il selettore sulla posizione (a seconda dei modelli: -) potrete sfruttare il massimo del calore disponibile per la grigliatura, per una cottura uniforme su tutta la superficie delle Vostre pietanze.
Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia. Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce.
Inserite la griglia come mostrato in Fig. 5.
Ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.

Cottura con grill ventilato

Puntate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
La cottura con grill ventilato é ottenuta grazie al funzionamento alternato dei grill e della ventola. In questo modo, il calore riesce a penetrare gradualmente all'interno delle pietanze senza esporle per troppo tempo la loro superficie all'azione diretta del grill.
La cottura con grill ventilato é particolarmente indicata per carni di grosso spessore, volatili o pesce intero (trote, sgombri, cefali).

Cottura ventilata

In questo tipo di cottura, l'aria calda all'interno del forno viene fatta circolare da una ventola. Potrete così cuocere più pietanze contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani.
Ruotate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
Se desiderate cuocere due pietanze allo stesso tempo, Vi consigliamo di utilizzare la prima e la terza guida dal basso (vedi Fig. 5). Se invece usate il forno per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati.

Scongelamento

Ruotando il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e, regolando il termostato sullo zero (simbolo •), la ventola farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati.

Cottura con funzione pizza

Puntate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
La cottura ottenuta con la funzione 'pizza' avviene grazie al funzionamento della resistenza inferiore, del grill e della ventola
Tale funzione é particolarmente indicata per cucinare pizze e focacce.
Per una migliore cottura, si consiglia di posizionare le griglie nella prima o seconda guida dal basso, a seconda dello spessore della pietanza.

Alcuni consigli per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia.**
In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia.
La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo.
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 175 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250 gradi per tempi brevi.

Consigli per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150° a 200° C.
Prima di iniziare la cottura di un dolce, è consigliabile riscaldare il forno per circa 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, evitate di aprire la porta del forno.

Consigli per la cottura al grill

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia.
Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, ma non sul fondo del forno, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Tabelle di cottura

Cottura tradizionale e ventilata

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C	Livello	tempe-ratura °C		
	DOLCI						
	Con impasto sbattuto	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	in stampo
	Pasta frolla, fondo torta	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	in cassetta
	Pan di Spagna	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	in stampo
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Dolce in cassetta	1	170	2	160	50 ~ 60	in cassetta
	Piccoli dolci (con impasto sbattuto)	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	in teglia per pasticceria
	Biscotti (pasta frolla)	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Focacce	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Bignè, choux	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	PANE e PIZZA						
1000	Pane bianco	1	190	2	180	40 ~ 60	1 o 2 filoni
500	Pane di segala	1	190	1	180	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6 o 8 panini
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	su leccarda
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	in stampo
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	190	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	180	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	190	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef (al sangue)	2	210	2	200	50 ~ 60	Cotto su griglia
"	" (medio)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (ben cotto)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Spalla di maiale	2	180	2	170	120 ~150	Con cotica
1200	Agnello	2	190	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	190	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	180	2	160	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	190	2	175	60 ~ 80	A pezzi
1200	Stinco di maiale	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stinchi
1500	Lepre	2	190	2	175	150 ~ 200	A pezzi
800	Fagiano	2	190	2	175	90 ~ 120	Intero
-	Polpettone	2	180	2	160	40 ~ 60	in cassetta
	PESCI						
1200	Trote - Dentici	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 pesci interi
1500	Tonno - Salmone	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 tranci

NOTE:
I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.
(*) Nel caso di cottura ventilata su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

Tabelle di cottura

Cottura al grill (**)

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Filetti di manzo	4	800	3	max	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	max	10-12	6-8
Pollo a metà	2	1000	3	max	30-35	25-30
Petto di pollo	4	400	3	max	12-15	12-14
Braciole di maiale	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6-9	600	3	max	10-15	8-10
Salsicce	8	—	3	max	12-15	10-12
Spiedini	4	—	3	max	10-15	10-12
Pesce, filetti (sogliole)	4	400	3	max	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	—	3	max	5-7	—
Pane bianco da toast	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Cottura con grill ventilato (**)

ALIMENTI	Quantità		Cottura con grill ventilato		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Arrotolato (tacchino)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pollastro	2	800	3	200	25-30	20-25
Pollo dimezzato	2	1000	3	200	25-30	20-30
Coscie di pollo	6	—	3	200	15-20	15-18
Quaglie	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin di verdure	-	—	3	200	20-25	-
Conchiglie S.Jacques	6	—	3	200	15-20	-
Sgombri	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Pesce in tranci	4-6	800	3	200	12-18	8-10

Cottura con la funzione "Pizza" (***)

PESO IN GR.	ALIMENTI	Funzione "Pizza"		Durata di cottura minuti	NOTE
		Livello	tempe-ratura °C		
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	su leccarda
500	Pizzette	1	200	10 ~ 20	in stampi o griglia
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in stampo

Nelle cotture con grill ventilato, selezionate al massimo una temperatura di 200°C.
(**) I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 3-5 minuti prima di iniziare la cottura.
(***) I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia fredda e disinserita dalla rete elettrica.

- Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato.**

Come pulire l'interno del forno

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri). Usate detersivi normali, o in alternativa un panno leggermente imbevuto di aceto caldo, lasciandolo per qualche tempo sulla macchia.

La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

Come pulire la porta del forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:

a) aprite completamente la porta;
b) individuate le due cerniere che sostengono la porta (Fig. 6);
c) alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (Fig. 6);
d) afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE;
e) tirate la porta verso di Voi, estraendola dalla sua sede (Fig. 6);
f) ponete la porta su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

Modelli in estetica inox o alluminio: É consigliabile pulire la porta del forno e il pannello dei comandi in acciaio inox o alluminio. solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido.
Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare le superfici.

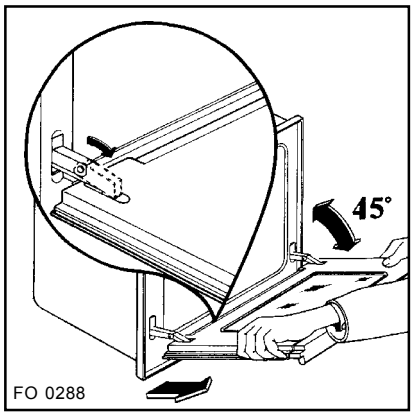


Fig. 6 FO 0288

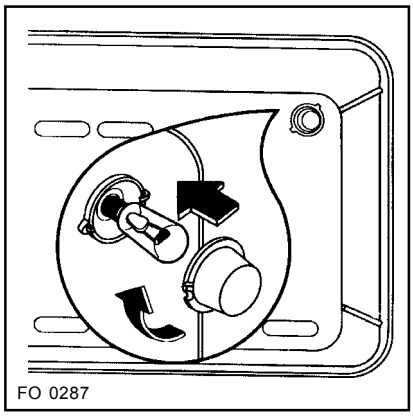


Fig. 7 FO 0287

Sostituzione della lampada del forno

Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) stuttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
b) alimentazione a 230 V (50 Hz);
c) potenza di 15 W;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue (Fig. 7):

a) svitate la protezione in vetro della lampada;
b) svitate la vecchia lampada;
c) avvitate la nuova lampada;
d) rimontate la protezione in vetro;
e) reinserite la corrente elettrica.

Come comportarsi se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■IL FORNO NON FUNZIONA	◆Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e ripetete le operazioni indicate nel libretto. *oppure* ◆Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un ellettricista.
■NON SI ACCENDE LA SPIA DEL TERMOSTATO	◆Ruotate il termostato su una temperatura. *oppure* ◆Ruotare il selettore su una funzione.
■NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆Ruotare il selettore su una funzione. *oppure* ◆Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date nel relativo paragrafo.
■IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Consigli sull'uso del forno").
■SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

Assistenza tecnica e ricambi

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella Fig. 8.

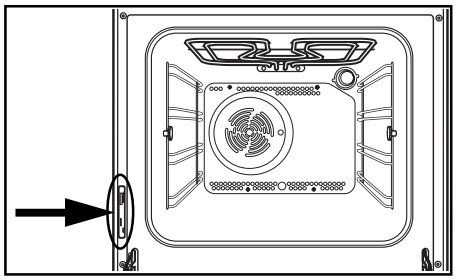


Fig. 8

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux
Distriparts

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**».

TOP SERVICE REX Electrolux

Caratteristiche tecniche

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elemento riscaldante superiore	800 W
Elementi riscaldanti superiori-inferiori	1800 W
Elemento riscaldante Grill semplice	1650 W
Elemento riscaldante Grill doppio	2450 W
Elemento riscaldante Grill semplice+ Elemento riscaldante inferiore+Ventola forno	2650 W
Elemento riscaldante Grill doppio+Ventola forno	2480 W
Elemento circolare	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento	20 W
Ventola forno	30 W
Potenza totale massima	2715 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Dimensioni minime del vano di incasso

altezza	sottotavolo:	593 mm
	a colonna:	580 mm
larghezza		560 mm
profondità		550 mm

Dimensioni utili della cavità del forno

altezza	335 mm
larghezza	405 mm
profondità	400 mm
volume utile	53,0 l

Installazione

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

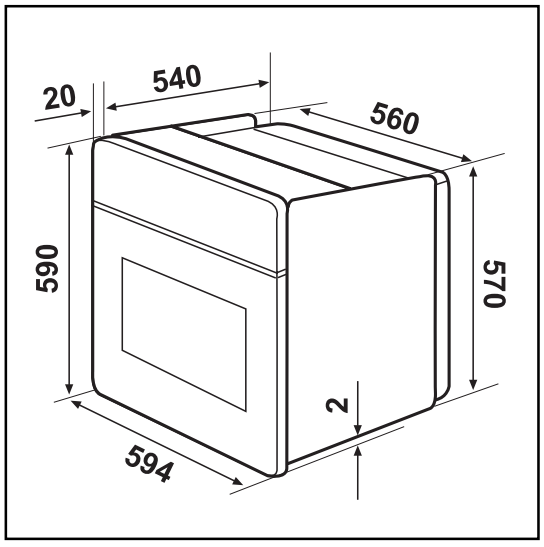


Fig. 9- DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

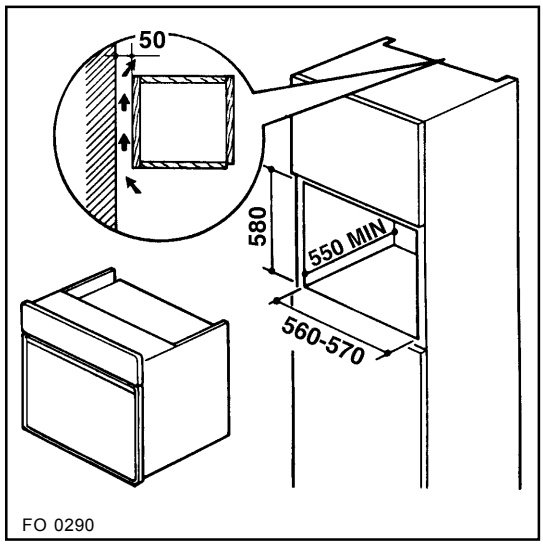


Fig. 10 - INSERIMENTO IN COLONNA

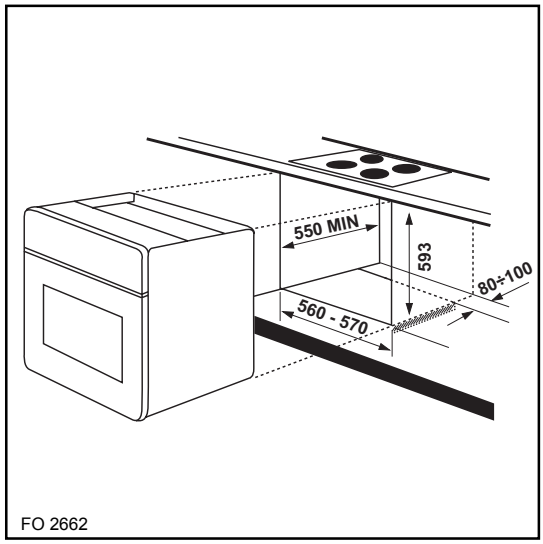


Fig. 11- INSERIMENTO SOTTOTAVOLO

Fissaggio al mobile

- Inserite l'apparecchiatura nel vano.
- Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con quattro viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Figg.12-13).

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

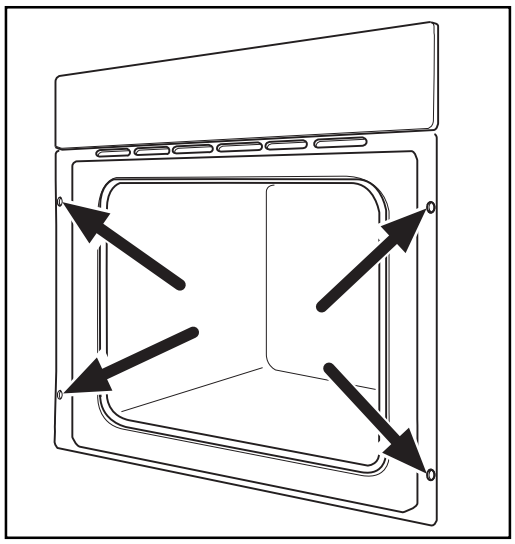


Fig. 12

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1) la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3) la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione. Il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore e deve essere più lungo di 2-3 cm. rispetto agli altri cavi.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

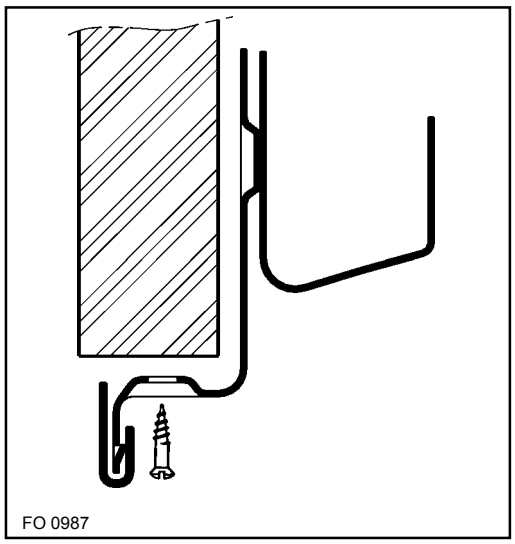


Fig.13

Morsettiera

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase (Fig. 14).

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antifortunistiche non vengano rispettate.

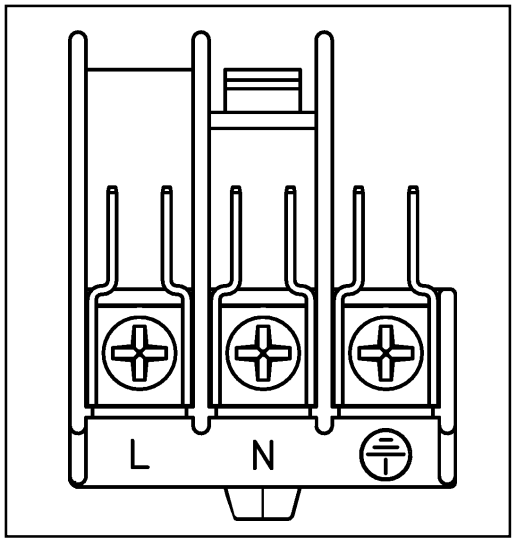


Fig. 14

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM - Forlì